

## CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

**Área temática: Saúde**

Coordenador da Ação: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Carla Cristina Bauermann Brasil<sup>1</sup>

Autor: Juliane Pereira da Silva<sup>2</sup>

**RESUMO:** O comércio ambulante de alimentos pode constituir um alto risco para a saúde dos consumidores, seja pela falta de estrutura física adequada, exposição dos alimentos a temperaturas inadequadas e manipuladores de alimentos não capacitados. Esses fatores podem influenciar diretamente na qualidade e segurança dos alimentos comercializados por estes estabelecimentos. Desta forma o presente projeto de extensão tem como objetivo capacitar os fiscais e agentes da Vigilância Sanitária e o comércio ambulante de alimentos e bebidas de um festival nativista da região noroeste do estado do Rio Grande do Sul e verificar as condições higiênicas, por meio de uma lista de verificação em boas práticas. As capacitações para os agentes da Vigilância Sanitária foram ministradas nos anos de 2015, 2016 e 2017 em todos os anos antes do início do festival. Participaram da capacitação 90 estabelecimentos ambulantes de alimentos, sendo que os mesmos obtiveram baixo percentual de adequação conforme resultados da lista de verificação. Desta forma a realização de capacitações para o comércio ambulante de alimentos e bebidas visou incentivar as adequações dos estabelecimentos segundo as legislações sanitárias vigentes.

**Palavras-chave:** Qualidade dos Alimentos, Controle de Qualidade, Boas Práticas de Manipulação.

1Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões – RS e-mail: [carlacristina@brturbo.com.br](mailto:carlacristina@brturbo.com.br)

2Discente do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – campus Palmeira das Missões – RS e-mail: [jujulianep@gmail.com](mailto:jujulianep@gmail.com)



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimento



Fórum de Pró-Reitores  
de Extensão  
das Universidades Públicas  
Brasileiras

CO-ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



## 1 INTRODUÇÃO

A comercialização de alimentos nas ruas por vendedores ambulantes é uma prática comum em muitas cidades e em diferentes países, uma vez que é uma fonte de recursos financeiros para quem produz e constitui uma alternativa econômica, prática e flexível de alimentação para a população em geral. Muitas vezes este tipo de comércio sofre com estruturas precárias, e também com a falta de fiscalização e legislação própria, aumentando assim as preocupações com a segurança dos alimentos comercializados (OMEMU & ADEROJU, 2008).

Doenças que estão relacionadas ao consumo de alimentos são bastante frequentes em diversos países, bem como a quantidade de surtos e a variedade de agentes etiológicos envolvidos. As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminada, sendo na maioria dos casos infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. A ocorrência crescente destas doenças, são causadas pelo aumento da população, a existência de grupos populacionais mais suscetíveis à doença, a maior exposição a alimentos prontos para consumo expostos em vias públicas e a deficitária fiscalização dos serviços públicos em relação à qualidade dos alimentos destinados à população (BRASIL, 2016).

O comércio ambulante de alimentos e bebidas não possui legislação própria, desta forma o que normatiza esse tipo de serviço é o Regulamento Técnico de Boas práticas para Serviços de alimentação, presentes na Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004).

A identificação de itens de verificação críticos, tais como: abastecimento de água, manipuladores, matéria-prima, ingredientes, embalagens, armazenamento, transporte e exposição do alimento preparado, pode servir de complemento ao diagnóstico da adequação às boas práticas em estabelecimentos produtores de alimentos, pois esses itens, bem como a realização de controles e registros dos processos são atividades imprescindíveis e podem auxiliar na prevenção da ocorrência de surtos (BRASIL, 2004; MELLO et al., 2013).

Diante do exposto, destaca-se que ocorre anualmente uma festividade



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimentoFórum de Pró-Reitores  
de Extensão  
das Universidades Públicas  
Brasileiras

CO-ORGANIZAÇÃO:

UNIOESTE  
Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Rua Nelson de Azevedo - 78000-000INSTITUTO  
FEDERAL  
Paraná

REALIZAÇÃO:

UNILA | PROEX  
Coordenação Geral de  
Extensão e  
Inovação

nativista de caráter cultural e folclórico oriundas do estado do Rio Grande do Sul, onde inúmeros comércios ambulantes de alimentos e bebidas se instalam, busca-se então avaliar as condições higiênicas desses estabelecimentos e, posteriormente ministrar capacitações voltadas a fiscalização sanitária e aos manipuladores de alimentos destes estabelecimentos.

As capacitações são importantes ferramentas para informação e atualização tanto dos agentes e fiscais da Vigilância Sanitária quanto para os comerciantes e manipuladores do comércio ambulante de alimentos sobre as suas responsabilidades. Objetivou-se com este projeto de extensão aplicar uma lista de verificação em boas práticas; capacitar os agentes e fiscais da Vigilância Sanitária, com intuito de padronizar a fiscalização durante as festividades e também capacitar o comércio ambulante de alimentos e bebidas, visando ressaltar a importância das Boas práticas de manipulação previstas na legislação sanitária.

## 2 DESENVOLVIMENTO

Trata-se de um estudo observacional e intervencionista do tipo transversal quali-quantitativo de boas práticas de manipulação empregadas no comércio ambulante de alimentos e bebidas de um festival nativista da região noroeste do estado do Rio Grande do Sul. As ações de extensão foram conduzidas durante o período de três anos (2015-2017) por docentes e discentes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria, bem como por agentes e fiscais da Vigilância Sanitária de Palmeira das Missões.

Durante as visitas ao comércio ambulante de alimentos e bebidas foi realizado o diagnóstico das condições higiênicas através de uma lista de verificação em boas práticas baseada na Resolução nº. 216/2004 (BRASIL, 2004). As categorias avaliadas foram: Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (7 itens); Manipuladores de alimentos (6 itens); Matérias-primas, ingredientes e embalagens (5 itens); Preparação dos alimentos (3 itens); Abastecimento de água (3 itens) e Resíduos (2 itens), totalizando 26 itens avaliados.

O comércio ambulante de alimentos foi classificado conforme o nível de



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimento



Fórum de Pró-Reitores  
de Extensão  
das Universidades Públicas  
Brasileiras

CO-ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



adequação das condições higiênicas através de Saccol; Stangarlin e Hecktheuer (2012).

Os dados coletados relacionados as ações de extensão foram digitados e tabulados com o auxílio do programa *Microsoft Office Excel®*, versão 2007, e as figuras formuladas através do programa *GraphPad Prism* versão 5.0. Estes dados foram primordiais para a elaboração das capacitações posteriormente ministradas voltadas a fiscalização sanitária e aos manipuladores de alimentos destes estabelecimentos.

Ao final da aplicação da lista de verificação, foi entregue ao responsável pelo estabelecimento comercial ambulante, um folder explicativo sobre boas práticas de manipulação de alimentos. A elaboração do material informativo relacionado as boas práticas de manipulação de alimentos foi elaborado pelos discentes do curso de nutrição com supervisão da docente coordenadora do projeto, com o objetivo de elucidar as boas práticas de manipulação (BPM), servindo também como material de apoio para interlocução entre os discentes e o comércio ambulante de alimentos durante as capacitações (BRASIL, 2004).

Os agentes e fiscais da vigilância sanitária também participaram das três capacitações prévias anuais, com intuito de padronizar e atualizar as condutas relacionadas a fiscalização do comércio ambulante de alimentos e bebidas nos dias do evento.

Em média, 50 comerciantes de alimentos e bebidas se instalam no festival que ocorre anualmente, e os mesmos são avaliados pelo projeto de extensão a cada ano, e convidados a participar no primeiro dia de evento de uma capacitação em Boas Práticas de Manipulação. Salienta-se que a adesão do comércio ambulante de alimentos e bebidas ao projeto de extensão tem sido crescente.

As capacitações visaram ressaltar aspectos primordiais para uma comercialização segura de alimentos, onde as orientações preconizadas pela Resolução nº. 216/2004 (BRASIL, 2004).

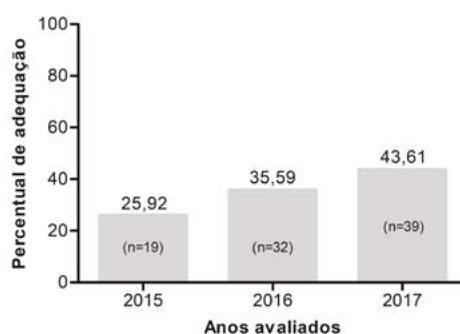
### 3 ANÁLISE E DISCUSSÃO



A capacitação para os agentes da Vigilância Sanitária buscou qualificar os profissionais em higiene e manipulação de alimentos, onde os mesmos puderam simular a aplicação da lista de verificação, para que tomassem conhecimento desta ferramenta tão eficaz para mensuração dos dados. Aplicando a lista juntamente com os integrantes do projeto durante o festival em todas as visitas aos comerciantes.

O percentual médio de adequação obtido em relação as boas práticas de manipulação de alimentos se mantiveram inferior a 50% nos três anos avaliados, classificando os estabelecimentos como Grupo 4 – Ruim (20 - 49% de adequação) (FIGURA 1), que é considerado um baixo percentual de adequação.

**Figura 1 – Condições higiênicas do comércio ambulante de alimentos e bebidas de um festival nativista da região noroeste do estado do Rio Grande do Sul.**



Fonte: Elaborado pelos atores das ações de extensão (2015-2017).

Pode-se observar que os estabelecimentos não apresentaram percentuais mínimos de adequação, expondo os consumidores ao risco de contaminação e possíveis surtos alimentares. Inúmeros fatores contribuem para que as doenças transmitidas por alimentos e contaminações ocorram, entre elas à falta de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (DIAS; BERBARDES; ZUCCOLI, 2011).

Diante do exposto ressalta-se a importância de capacitar o comércio ambulante de alimentos e bebidas, para que os possíveis riscos à saúde sejam minimizados, uma vez que é possível alcançar melhorias nas condições higiênicas de manipulação, desde que as boas práticas de manipulação sejam implementadas (ALMEIDA, 2002).



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimento

ITAIPU  
BINACIONAL



Fórum de Pró-Reitores  
de Extensão  
das Universidades Públicas  
Brasileiras

CO-ORGANIZAÇÃO:

UNIOESTE  
Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Pró-Reitoria de Extensão - PROEX

INSTITUTO  
FEDERAL  
Paraná

REALIZAÇÃO:

UNILA | PROEX  
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul  
Pró-Reitoria de Extensão

Segundo a Resolução 216/2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente, para que se mantenha a qualidade dos serviços prestados (BRASIL, 2004). Durante as capacitações obtive-se um número expressivo de comerciantes e manipuladores que receberam o material informativo e puderam fazer perguntas e esclarecer dúvidas sobre as adequações dos estabelecimentos segundo as legislações sanitárias vigentes.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com este projeto de extensão esperou-se possibilitar a implantação do programa de controle de qualidade de BPM, bem como a realização das adequações necessárias para atendimento dos requisitos especificados nas legislações sanitárias vigentes e a produção de alimentos seguros.

#### REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 de set. 2004.

\_\_\_\_\_. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 218, de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparadas com Vegetais. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 01 de ago. 2005.

DIAS, R. S.; BERBARDES, A. F. L.; ZUCCOLI, P. C. A importância do processo de investigação na elucidação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). **Periódico científico do núcleo de biociência**, MG, v. 01, n.02, dez. 2011.

MELLO, J. F. et al. Avaliação das condições de higiene e da adequação as boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS. **Alim. Nutr. Braz. J. Food Nutr.**, v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013.

OMEMU, A.M., ADEROJU, S.T. **Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria**. *Food Control*, 2008.

SACCOL, A. L. F., STANGARLIN L.; HECKTHEUER, L. H. Instrumentos de apoio para a Implantação das boas práticas em empresas alimentícias. Ed. Rubio, Rio de Janeiro, 2012, 207p.



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimentoFórum de Pró-Reitores  
de Extensão  
das Universidades Públicas  
Brasileiras

CO-ORGANIZAÇÃO:

UNIOESTE  
Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Pró-Reitoria de Extensão - PROEXINSTITUTO  
FEDERAL  
Paraná

REALIZAÇÃO:

UNILA | PROEX  
Programa de Integração  
do Trabalho e da Extensão